



ROTULAGEM DE CACHAÇA E AGUARDENTE DE CANA

EMATER
Minas Gerais

A rotulagem é definida pela legislação brasileira como qualquer identificação afixada ou gravada sobre o recipiente da bebida. Ela se aplica a todo alimento comercializado, independentemente de sua origem, embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor.

Este informativo técnico, elaborado em conjunto com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-MG) e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), apresenta as informações que são obrigatórias nos rótulos de cachaça e aguardente de cana, com o objetivo de auxiliar na melhoria da comunicação entre o produto e o consumidor final, de forma objetiva.

Quais as informações obrigatórias nos rótulos de cachaça e aguardente de cana?

DENOMINAÇÃO DE VENDA

A denominação de venda da aguardente é: Aguardente de cana + classificação quanto ao processo de maturação (obrigatório) + classificação quanto ao teor de açúcar (obrigatório).

Para a cachaça a denominação de venda é: Cachaça + classificação quanto ao processo de destilação (opcional) + classificação quanto ao processo de maturação (obrigatório) + classificação quanto ao teor de açúcar (obrigatório).

CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO PROCESSO DE DESTILAÇÃO (CLASSIFICAÇÃO SOMENTE PARA A CACHAÇA):

- **Cachaça de alambique:** quando for produzida exclusivamente e em sua totalidade em alambique de cobre e obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar crua;
- **Cachaça:** quando for produzida por outro método de destilação ou pela mistura de cachaças oriundas de diferentes métodos de destilação.

CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO PROCESSO DE MATURAÇÃO:

- **Aguardente de cana/Cachaça envelhecida:** a bebida que contiver no mínimo 50% de seu volume envelhecido em recipiente de madeira, com capacidade máxima de 700 litros, por um período não inferior a um ano.
- **Aguardente de cana/ Cachaça armazenada:** a bebida que for armazenada em recipiente de madeira e que não se enquadra nos critérios definidos para o envelhecimento;

- **Aguardente de cana/Cachaça:** a bebida acondicionada em recipiente de material adequado e que não se enquadra nos critérios definidos para envelhecimento e armazenamento.

CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO TEOR DE AÇÚCAR:

- **Aguardente de cana adoçada/Cachaça:** a bebida que for adicionada de açúcares em quantidade superior a 6,0g/L (seis gramas por litro), até o máximo de 30,0g/L (trinta gramas por litro).
- **Aguardente de cana/ Cachaça:** a bebida que pode ter adição de açúcares em quantidade igual ou inferior a 6,0g/L (seis gramas por litro).

Observações:

De acordo com a Portaria 539/2022 do Ministério da Agricultura, poderão ser utilizadas as expressões Premium para a bebida que for envelhecida na sua totalidade por no mínimo um ano e Extrapremium para a bebida que for envelhecida por no mínimo 3 anos, desde que dissociadas da denominação.

MARCA

A marca deverá estar presente no painel principal do rótulo. É ela que identifica o produto. Mas para ter exclusividade é necessário registrá-la no INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual).

CONTEÚDO LÍQUIDO

O conteúdo líquido é a quantidade de produto contida na embalagem. Para a indicação do conteúdo líquido podem ser utilizadas as expressões: CONTEÚDO, Conteúdo ou Volume Líquido (Portaria 249/2021 do Inmetro).

Quantidade líquida do produto (q)	Unidades (símbolos)
q < 1000 ml	mL ou ml ou cL ou cl ou cm3

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA

Deve ser indicado no rótulo, a graduação alcoólica do produto expressa em porcentagem de volume alcoólica.

LISTA DE INGREDIENTES

A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão: “ingredientes” ou “ingr.:”

Ingredientes obrigatórios para aguardente de cana:

- Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar;
- Destilado do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

Ingredientes obrigatórios para cachaça:

- Destilado do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar.

Ingredientes opcionais:

- Água – destinada exclusivamente para padronização da graduação alcoólica do produto final;
- Açúcares – em quantidade inferior a 30g/L (trinta gramas por litro);
- Corante caramelo – para aguardente de cana e cachaça envelhecidas ou armazenadas em madeira, apenas para padronização de cor no produto/lote finalizado para envase da bebida em recipientes destinados ao consumidor final.

IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM

Para identificar o produto, deverão aparecer no rótulo:

- Nome (razão social) do fabricante, do padronizador, do envasilhador/engarrafador ou importador (CNPJ/IE);
- Endereço completo, com país de origem e município (com CEP);
- Telefone para contato;
- A expressão “Indústria Brasileira” e;
- Nº de registro do produto no MAPA.

LOTE

O lote é determinado pelo fabricante. Deve ser impresso, gravado ou marcado de alguma forma visível, legível e indelével.

Para indicar o lote pode ser utilizado um código chave precedido pela letra “L” ou data de fabricação ou data de envase.

PRAZO DE VALIDADE

A validade deverá estar expressa no rótulo com a seguinte expressão:
Validade: indeterminada.

FRASES DE ADVERTÊNCIA

Nos rótulos de aguardente de cana e cachaça produzidos em Minas Gerais deverão aparecer as seguintes frases de advertência:

- Não contém glúten;
- Evite o consumo excessivo de álcool;
- Proibida a venda a menores de 18 anos;
- O uso imoderado dessa bebida faz mal à saúde.



FICHA TÉCNICA

AUTORAS



Laura Peres de Castro Penna

Assessora Técnica

Engenheira de alimentos e Mestre em Tecnologia de Alimentos

Núcleo de agroindústria/Departamento técnico da EMATER-MG



Thais Queiroz dos Angelus Brumano Kalil

Coordenadora Técnica Estadual de Agroindústria

Pós graduação em Extensão Ambiental para o Desenvolvimento

Sustentável e Boas Práticas de Fabricação

Núcleo de agroindústria/ Departamento técnico da EMATER-MG

Série	Ciências exatas e tecnológicas
Tema	Tecnologia de alimentos
Área	Processamento agroindustrial

EMATER
Minas Gerais

AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.